



SIT WÜUKOMME!

«...a däm schönä Fläck Ärde, i däm unberüherte Ort
- hie bi üs ds Dürrenroth.
Hie louft d'Arbeit nid vom Band, hie wird gschaffet
mit vüu Härz und Hang. Nähmet Platz, liget hingere
und löht öich ghörig loh verwöhne.»

Unscheinbar eingebettet in die sanften
Hügellandschaften des Emmentals hält Dürrenroth
für Sie unendlich viel zu entdecken bereit. Das tolle
Miteinander im Dorf erlaubt uns, in unserem
Angebot auf unzählig viele schmackhafte Produkte
aus dem Ort und der näheren Umgebung
zurückgreifen zu dürfen.

«VO DR WEID» - METZGEREI SCHLÜCHTER

Unser Fleisch beziehen wir, wenn immer möglich
von unserer «Dorfmetzg», welche ausschliesslich
Vieh aus der Region verarbeitet.

«MEH AUS NUME CHÄÄS» - KÄSEREI KÄMPFER

Unsere Käse- und Milchprodukte bestehen aus
echtem Dürrenrother Ur-Handwerk und stammen
zum Grossteil aus unserer «Dorfchäsi».

«E LIGU LEHM» - BÄCKEREI LEHMANN

Das knusprig-frische Brot zaubert unser «Dorfbeck»
täglich aus seinem Ofen.

«BROT VOM BUREHOF» - BARBARA SCHÜTZ

Nach alter Landfrauen-Tradition bäckt
Barbara für uns das typische «Burebrot».

«KNACKIG UND FRÜSCH» - AUS DER REGION

Aus dem Albulatal beziehen wir feinste
Bergkartoffeln. Von Simone Wyniger aus Huttwil
und der Familie Gähwiler aus Dürrenroth stammt
der Grossteil an Gemüse, welches bei uns zubereitet
wird.

Schön sit dir bi üs ds Gascht,
danke für öie Bsuech.

*Herzlich-gastlich
Ihre Familie Beduhn*

MITTAGSMENU

HAUPTGÄNGE servieren wir gerne zwischen
11.30 – 13.45 Uhr

2-GANG MENU

(Wahl zwischen Suppe oder Salat)

«EIFACH FISCH»	CHF 33.00
«EIFACH GENUSSWOCHE»	CHF 32.50
«EIFACH HEIMISCH»	CHF 36.00
«EIFACH GUET»	CHF 43.00
«VEGETARISCH»	CHF 26.00
«VEGAN»	CHF 30.00

TAGESSUPPE	CHF 8.50
------------	----------

SALAT	CHF 5.50
Bären-Salat	

«EIFACH FISCH»	CHF 29.00
Wolfsbarsch	
Kräuter-Farfalle Marktgemüse	

«EIFACH GENUSSWOCHE»	CHF 28.50
Berner Zungenwurst	
Lauch à la crème Kräuter-Kartoffeln	

«EIFACH HEIMISCH»	CHF 32.00
Eriswiler Wagyu-Rind Gulasch	
Spätzli Marktgemüse	

«EIFACH GUET»	CHF 39.00
Rinds – Zwiebel – Rostbraten	
Spätzli Marktgemüse	

«VEGETARISCH»	CHF 22.00
Tagliatelle	
Tomaten-Pesto Gemüse	

«VEGAN»	
Randen-Risotto	CHF 26.00

SÜSSE GENUSSGLÄSER

Eine wechselnde Auswahl kleiner Dessertkreationen
im Weckglas. Wählen Sie Ihren Favoriten am Tisch.

Pro Genussglas	CHF 4.50
----------------	----------



SPEZIALANGEBOT

Unsere Servicemitarbeitenden geben Ihnen gerne Auskunft.

KLASSIKER

HAUPTGÄNGE servieren wir gerne zwischen
11.30 – 13.45 Uhr

RINDSTATAR PIKANT MARINIERT

Brioche | eingelegtes Gemüse

Vorspeise Portion CHF 25.00

Hauptgang Portion CHF 39.00

SCHNIPO

CHF 28.00

Paniertes Schweinsschnitzel | Zitrone

Saisonales Gemüse | Pommes Frites

RINDSFILET MIT KRÄUTERBUTTER

Saisonales Gemüse | Pommes Frites CHF 61.00

CORDON BLEU VOM KALB

Saisonales Gemüse

Pommes Frites | Zitrone CHF 50.00

FITNESS-TELLER

FÜR DIE HEISSEN SOMMERTAGE

CH-FISCH-KNUSPERLI

Tartar Sauce CHF 29.00

POULET BRUST

Kräuterbutter CHF 28.00

SCHWEINSCHNITZEL

CHF 28.00

HORNUSSER-STEAK

CHF 28.00

Kräuterbutter

Wir haben die typischen Emmentaler Portionen der heutigen Zeit angepasst. Darf es für Sie ein bisschen mehr sein, dann lassen Sie es uns gerne wissen und wir bereiten Ihnen ein Supplement zu.

WUSSTEN SIE SCHON:

25% der produzierten Lebensmittel in der Hotellerie landen im Abfall! Daher bemühen wir uns, die Menge Abfall bestmöglich zu reduzieren.

KNACKIG & KNUSPRIG

«KLEINE GERICHTE» 11.30 – 22.00 Uhr

BÄREN SALAT Kleiner Beilagen-Salat Hausdressing	CHF 5.50
SALAT-BOWLE «SOMMER» Wassermelone Feta Cherry-Tomaten Blattsalat Frühlingszwiebeln	CHF 20.00
«EIFACH SUPPE» Suppe nach Tagesangebot Grosse Portion	CHF 8.50 CHF 14.00
SCHNIPO Paniertes Schweinsschnitzel Zitrone Saisonales Gemüse Pommes Frites	CHF 28.00
FLAMMKUCHEN «DÜRRENROTH» Speck Lauch Emmentaler Käse	CHF 19.50
FLAMMKUCHEN «GARTENFENSTER» Getrocknete Tomaten Rucola Emmentaler Lauch	CHF 19.50
RINDSTATAR PIKANT MARINIERT Brioche eingelegtes Gemüse Vorspeise Portion Hauptgang Portion	CHF 25.00 CHF 39.00

ZUM SCHNOUSE

ROTHER PLÄTTLI Chnebelwurst Znüniwurst Emmentaler Käse rezent Heumilchkäse Trockenfleisch gepickeltes Gemüse Rohessspeck	CHF 24.50
--	-----------

Wenn's mehr sein darf oder auch einzeln

• Rezente Käse Möckli 70g	CHF 6.00
• Trockentomate 40g	CHF 6.00
• Oliven 40g	CHF 6.00
• Chnebelwurst 40g	CHF 6.00
• Apérostanen 5 Stk.	CHF 6.00

SÜSSES

SÜSSES MINI CHF 4.50

Eine wechselnde Auswahl kleiner
Dessertkreationen im Weckglas.
Wählen Sie Ihren Favoriten am Tisch.

HAUSGEMACHTER KUCHEN CHF 5.50

GENUSSPACKAGE URS HECHT

2cl Pflaumenlikör mit Streuselkuchen CHF 12.50

HAUSGEMACHTE MERINGUE

Rahm | Vanilleglace CHF 12.00

COUPE ROMANOFF CHF 14.00

zwei Kugeln Vanilleglace | Rahm
frischer Erdbeerensalat

BÄREN EISKAFFEE

Mokkaglace | Meringue
Mokkacoulis | Rahm CHF 14.00

COUPE DÄNEMARK

Vanilleglace | Rahm | Schoggi Sauce CHF 13.00

HAUSGEMACHTE GLACE

- Vanille
- Mocca

HAUSGEMACHTE SORBET

- Apfelmelisse
- Zitrone
- Schoggisorbet weiss
- Schoggisorbet dunkel
- Erdbeer-Daiquiri
- Erdbeere

CHF 5.50 pro Kugel | CHF 1.50 Rahmzuschlag



APÉRO

PROSECCO „THE ONE “

10 cl | 11.00

APEROL SPRITZ

(Aperol, Prosecco, Sodawasser)

15 cl | 13.50

HUGO

(Holunder, Prosecco, Sodawasser)

15 cl | 13.00

BÄREN SPRITZ

(Crodino, Prosecco, Orangina)

15 cl | 13.50

GESPRITZTER WEISSWEIN

Süß | Sauer

15 cl | 10.00

DÜRRENROTHER NEBEL

(Ingwerer, Botanical Garden Gin, Zitronensaft, Ginger-Ale)

15 cl | 15.00

MARTINAZZI BITTER

JSOTTA VERMOUTH BIANCO / ROSSO

CYNAR

4 cl | 8.00

BIER

S'BÄRE HUUS BIER VOM FASS

Naturtrübes Bier mit karamellisiertem Malz gebraut und mit fruchtigen Aromahopfen kalt gehopft.

2 dl | 4.60

3 dl | 5.90

5 dl | 7.40

FELDSCHLÖSSCHEN

2dl | 4.30 | 3dl | 4.80 | 5dl | 6.40

APFELWEIN TRÜB VOM FASS MÖHL

3.3dl | 5.50

RIEGELE IPA LIBERTIS 2+3

(Alkoholfrei)

3.3dl | 7.50

GINGER BEER BY KANDT

(Alkoholfrei)

2dl Preis | 5.00



BÄREN HAUSWEINE

1 dl | 7.5 dl

CHARDONNAY, WALLIS

8.00 | 52.00

ASSEMBLAGE ROUGE, WALLIS

Pinot Noir | Syrah | Gamay | Merlot | Cornalin

8.50 | 57.00

Für weitere Offenweine dürfen Sie jederzeit
gerne unsere Weinkarte verlangen.

ALKOHOLFREIER APÉRO

BÄREN SPRITZ

(Crodino, Rimuss, Orangina)

15 cl | 11.00

SAN BITTER

10 cl | 5.00

CRODINO

10 cl | 5.00

APFELWEIN TRÜB VOM FASS MÖHL

33 cl | 5.50

JSOTTA SPRIZZ

(Jsotta Bitter, Swiss Roots Tonic Water)

25 cl | 11.50

ALKOHOLFREIE SÄFTE

1 dl | 7.5 dl

WELL HIRSCHBIRNE 2021

Edition Sommelier

6.50 | 39.00

WILD QUITTE 2021

Edition Sommelier

10.50 | 68.00

WILD HEIDELBEERE 2019

Edition Sommelier

12.50 | 84.00

WILD KIRSCHKE 2021

Edition Sommelier

12.50 | 84.00



MINERAL & SOFTDRINKS

0.2 L | 0.3 L | 0.5 L | 1L

BÄRENWASSER MIT/OHNE KOHLENSÄURE

3.40 | 4.60 | 6.00 | 9.50

COCA-COLA
COLA ZERO
RIVELLA
RIVELLA BLAU
CITRO ELFENLAND
GRAPEFRUIT ELFENLAND
APFELNEKTAR ELFENLAND
ORANGINA ELFENLAND

3.40 | 4.60 | 6.00 | 9.50

HAUSEISTEE

4.50 | 6.00 | 7.00

TOMATENJUS

20 cl | 6.00

ORANGENSAFT

20 cl | 6.00

ALPINESSE TONIC
ALPINESSE BITTER LEMON
ALPINESSE GINGER ALE

20 cl | 5.70

FEVER TREE TONIC

GENTS TONIC

20 cl | 7.00



KAFFEE- KREATIONEN

KAFFEE CRÈME | ESPRESSO
4.80

DOPPELTER ESPRESSO
6.30

ESPRESSO CORRETTO
6.50

CAPPUCCINO
5.30

SCHALE
5.30

KAFFEE- | SCHOGGI-MÉLANGE
6.50

KAFFEE FERTIG | KAFFEE LUZ
6.50

LATTE MACCHIATO
6.30

SCHOGGI | OVOMALTINE
5.30

ICED LATTE MACCHIATO
6.50
mit Aroma +1.50
Aromen: Zimt Sirup | Lebkuchen Sirup



RONNEFELDT-TEE

Schwarzer Tee

DARJEELING SUMMER GOLD

Blumige Eleganz und ein köstlich rundes Aroma zeichnen diese herausragende Sommerpflückung aus.

ENGLISH BREAKFAST

Ein vollmundiger, mittelkräftiger Tee mit prickelndem Flavour aus dem Uva-Distrikt im Osten der Insel.

Schwarzer Tee mit Gewürzmischung

MASALA CHAI

Kräftige Mischung aus Assam und den bekannten exotisch kräftig-scharfen Zutaten.

Aromatisierter schwarzer Tee

EARL GREY

Eine vollaromatische Herbstpflückung komponiert mit dem spritzig-frischen Zitrusaroma der Bergamotte.

Grüner Tee

GREEN DRAGON

Ein seltener Teegenuss, bei dem sich die typisch leichte Herbe mit einem erfrischenden Moment verbindet.

Aromatisierter Grüner Tee

MORGENTAU

Die faszinierende Teekomposition mit Sencha, Blüten und fein-fruchtigem Mango-Zitrusaroma.

Fusion

REFRESHING MINT

Der typische Geschmack der Pfefferminze mit neuer Frischedimension durch Zitronengras.



Kräutertee

WELLNESS

Cooler, vitalisierender Kräutertee mit Rooibos und frisch-frechen Ingredienzen wie Minze und Anis.

AYURVEDA HERB & GINGER

Ein Ayurveda Tee, der seine frische Kraft durch Ingwer, Zitronengras, Süssholz und Zitronenverbene enthält.

BERGKRÄUTER (BIO)

Zarte Melisse, dezente Anisnote und ein Hauch von Thymian – frisch, würzig und duftig wie Morgenluft in den Bergen.

Kräutertee

VERVEINE

Die aromatische Verbene entfaltet eine zarte Zitrusnote.

Aromatisierter Kräutertee

ROOIBOS CREAM ORANGE

Vollmundiger Rooibos aus Südafrika mit cremig-sanftem Vanillearoma und dem Pep reifer Orangen.

Aromatisierter Früchtetee

SWEET BERRIES

Herrlich süsse Beeren ergiessen ihr kraftvolles Aroma über heimische Früchte und verleihen Power.

Becher Tee | 6.00



LIEFERANTEN & DEKLARATION

Sofern auf unserer Karte bei Produkten nicht auf ihre Herkunft ausgewiesen wird, stammen diese 100% aus der Schweiz. Nach unseren Möglichkeiten bestellen wir Produkte aus der REGION.

Für Süsswasserfisch-Gerichte verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fisch. Die Meerfische stammen aus Wildfang und nachhaltigen Labels.

KÄSE- & MILCHPRODUKTE

Käserei Kämpfer | Dürrenroth
Fromage Mauerhofer | Sumiswald
Jumiversum | Vechigen

FLEISCH & SEINE ERZEUGNISSE

Dorfmetzgerei Schlüchter | Dürrenroth
Hof «Frisch von der Tanne» | Ebersecken
Jumiversum | Vechigen
«Holzen Fleisch» Ennetbürgen
Mérat Viandes & Comestibles | Bern

FISCH

Fideco | Murten
Mérat Viandes & Comestibles | Bern

BROT & BACKWAREN

Lehmann Beck | Dürrenroth
Bauernbrot | Barbara Schütz, Dürrenroth
Bierbrot | Andy Wuzella Eigenproduktion Bären
Glutenfrei geniessen | Barbara Steffen Hünibach
Bäckerei Lienhard | Huttwil
Pistor | Rothenburg

GEMÜSE

Familie Gähwiler | Dürrenroth
Simone Wyniger | Huttwil
Bergkartoffeln aus dem Albulatal
Forster Gemüse | Brittnau

MÜESLI | ZOPF | MEHL

Mühle Kleeb | Rüegsbach

P.S.: Lassen Sie es uns wissen, wenn es etwas gibt, was Ihren Aufenthalt noch angenehmer werden lässt, so dass keine kulinarischen Wünsche unerfüllt bleiben.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.